

speisemeister

mittagstisch & catering

Tageskarte

Montag 26.01.2026 | 11.30- 16 Uhr | Tel 0221 250 77 62

suppen

Kartoffelsuppe klein/ groß		4,80/ 6,50 €
Kartoffelsuppe mit Mettwurst klein/ groß		5,80/ 7,50 €
Schwarze Linsensuppe mit Balsamico und gebratenem Blumenkohl klein/groß	 	6/ 7,90 €

fleisch und fisch

Kassler mit karamellisiertem Sauerkraut & Kartoffelstampf		14 €
Lasagne Bolognese		8,50 €
Jägerschnitzel paniertes Schnitzel mit Pilzsauce, dazu Kartoffelgratin und Salat		15,50 €
Butter Chicken Makhani in milder indischer Tomatensauce mit Cashewkernen, Erbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt		15 €

vegetarisch und vegan

Indisches Gemüsecurry mit viel Gemüse Kichererbsen und Basmatireis, dazu Minzjoghurt & Mangochutney	 	15 €
Knusprig gebackener Leberkäse in Pankopanade karamellisiertes Sauerkraut & Kartoffelstampf		14 €
Kartoffel- Steckrübengratin mit Bergkäse, dazu Felsalat		13,50 €
Polenta- Spinatauflauf mit Schafskäse, Tomate und Pinienkernen		8 €
Kartoffel- Buchweizenpuffer dazu Salat & Kräuterquark ODER auch vegan möglich mit Pesto		11 €

dessert

Mango- Panna Cotta mit Beerensauce		3,90 €
------------------------------------	---	--------

quiche & salate

1 Stück Quiche		4,20 €
Salate klein/mittel/groß		3,90/ 4,90/ 8,50 €
Eine Auswahl unserer Salate Kichererbsensalat, Spitzkohl, Tabouléh, Blattsalat, Mediterraner Nudelsalat, Möhre, Rote Beete, Weißkohl, Rotkohl, Schwarzer Linsensalat, Bauern, dicke Bohnensalat...		

Wir verwenden frische, saisonale Produkte und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Fertigprodukten. Wir kochen mit Eiern aus ökologischer Haltung vom Hof Alpermühle. Eine Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei uns im Laden erfragen.